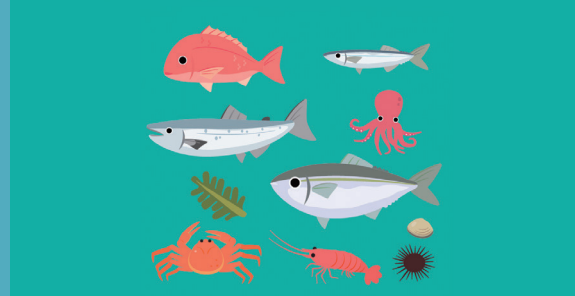


DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht naar objectieve informatie over duurzame visserij en visconsumptie, en over andere eetbare kust- en zeeproducten.

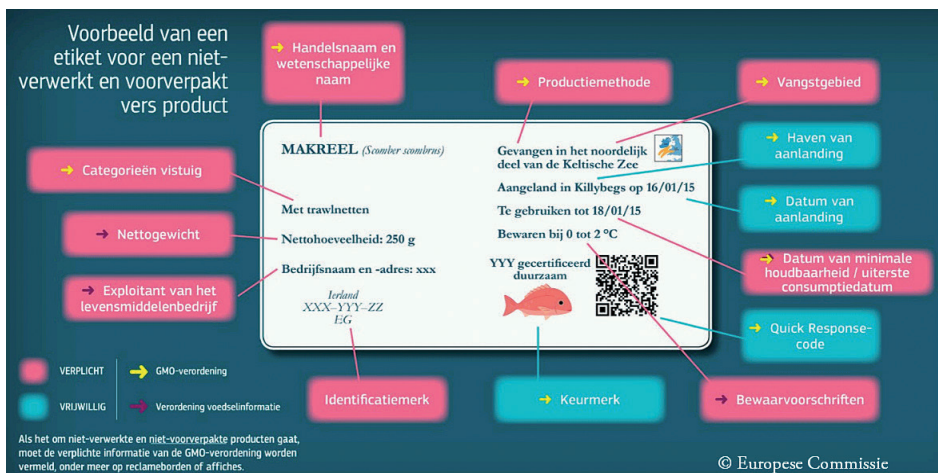
NIEUWE ETIKETTEN MAKEN BEWUST EN DUURZAAM KIEZEN VAN VIS MOGELIJK

Consumenten willen duidelijke en niet misleidende etiketten op levensmiddelen. Omdat je als consument van visserij- en aquacultuurproducten toch wat in het duister tastte, legde de Europese Commissie nieuwe regels vast voor de etikettering. Deze regels, waar meer dan drie jaar aan gewerkt is, traden op 13 december 2014 in voege en beginnen nu heel stilletjes zichtbaar te worden op de Belgische markt.

WAT MOET SINDS DECEMBER 2013 OP EEN ETIKET STAAN?

In de supermarkt of bij de vishandelaar zou je op de producten of infoborden verplicht volgende informatie moeten aantreffen:

- **Wetenschappelijke Latijnse naam en handelsnaam:** elke soort heeft een unieke Latijnse naam. Zo ben je zeker welke soort je koopt. Een officiële lijst met toegelaten handelsbenamingen in de lokale ta(a)l(en) moet door elke lidstaat worden opgesteld. Ook in België is men bezig om – in samenspraak met de sector – een geactualiseerde namenlijst (in het Nederlands, Frans en Duits) in een nieuw Koninklijk of Ministerieel Besluit te gieten.
- **Productiemethode:** of de vis gevangen is in zee, in zoet water of voortkomt uit kweek.
- **Vangstgebied / land en waterbekken / land van productie:** voor vis die gevangen is in de Noordoost-Atlantische Oceaan, de Middellandse Zee of de Zwarte Zee moet het **deelgebied** of **sector** worden vermeld (naam die gemakkelijk te begrijpen is of m.b.v. een kaart of pictogram). Zo wordt het voor een bewuste consument met voorkennis mogelijk om in te schatten of de vis opgevoed is uit een gezond of uit een over-geëxploiteerd bestand. Voor vis afkomstig uit de rest van de wereldzeeën hoeft alleen de naam van



het FAO-gebied te worden vermeld (zoals voorheen ook al het geval was). Voor vis die in zoet water is gevangen, moet zowel de naam van het waterbekken als het land waar het product is gevangen worden vermeld. Voor gekweekte vis volstaat aangifte van het land van productie.

- **Vistuig:** bij wildvangst moet volgens de nieuwe EU-wetgeving een van de volgende categorieën vistuig vermeld zijn: “zegens”, “sleepnetten”, “kieuwnetten en soortgelijke netten”, “ringnetten en kruisnetten”, “haken en lijnen”, “dreggen” en “korven en vallen”. Het ene type vistuig heeft al meer impact op het milieu (selectiviteit, bodemberoering, brandstofverbruik...) waardoor een betere informatie je als consument toelaat met voorkennis te kiezen.

Daarnaast moet ook worden vermeld: het nettogewicht; de minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum en voor schelpdieren ook de verpakkingsdatum; indien het product werd ingevroren de datum van (eerste) invriezing; of het product ontdooid werd of verpakt onder beschermde atmosfeer; indien van toepassing: de toegevoegde hoeveelheid water (max. 5% van eindgewicht), eiwitten en of het product werd samengesteld uit stukjes vis; de voedingswaarde (pas vanaf december 2016 verplicht); de naam, het adres en identificatiemerk van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf of de invoerder.

ALLES KAN ALTIJD NOG BETER

Het staat de aanbrengrer vrij meer gedetailleerde informatie over het gebruikte vistuig te geven (naam of lettercode). Zo kan in plaats van “sleepnetten”

bijvoorbeeld “boomkor” of “TTB” vermeld worden. Daarnaast is extra info welkom m.b.t.: de datum van vangst of oogst; de datum en haven van aanlanding; de vlaggenstaat van het vissersvaartuig; andere milieu-gerelateerde, ethische of sociale informatie; productietechniek en –praktijk; de voedingswaarde van het product.

De bovenstaande nieuwe regels zijn enkel geldig voor levende, verse, bevroren, gerookte, gedroogde, gekookte of gezouten vis, schaal- en schelpdieren en zeewieren uit wildvangst en aquacultuur. Sommige wetenschappers en consumenten betreuren dat de regels voor sterk bewerkte producten veel minder strikt zijn. Zo kan een blikje tonijn in de supermarkt, een gemarineerde scampi-brochette bij de traiteur of een ‘pizza marinara’ op restaurant nog steeds verkocht worden zonder enige vermelding van soortnaam, methode of gebied. Hier volstaat de vermelding “vis”.

Nancy Fockedekey, i.s.m. Peter Blancquaert (Vlaamse overheid - L&V) en Luc Ogies (FOD Economie)

MEER WETEN

- Verdere toelichting: de Pocketgids over de nieuwe EU-consumentenetikettering van Visserij- en Aquacultuurproducten.
- Controle/klachten/opvolging: Economische Inspectie FOD Economie (+32/0)2-277 54 84; eco.inspec.di@economie.fgov.be; http://economie.fgov.be/nl/geschillen/klachten/waar_hoe_klacht_indienen
- (EU) 1379/2013 - Gemeenschappelijke Marktordening (11.12.2013) en (EU) 1169/2011 - Verordening Voedselinformatie (25.10.2011)
- Vis- en Zeevruchtengids voor professionele gebruikers (www.zeevruchtengids.org)
- Digitaal smartboek “Hoe bereid ik vis?” – editie 2015 (<http://visinfo.be/digitaal-smartboek-hoe-bereid-ik-vis>).